

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 15 del programa

**Documento 5 de la Sala de Conferencias
(inglés, francés y español)**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

32ª reunión

Washington, D.C., EE.UU., 23 – 28 de octubre 2000

S

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE EL TÉRMINO "CONFORMIDAD"

(Preparado por Nueva Zelanda)

INTRODUCCIÓN

1. El asunto del significado del término "conformidad" ha surgido en la realización del Código de Prácticas de Higiene de la Leche y Productos Lácteos. El grupo de redacción acordó que el código debe abarcar la conformidad, de la manera que se incluye en la definición de higiene¹, pero no tenía en claro los límites de conformidad.

2. Este documento propone una forma de aclarar el significado de conformidad.

ANTECEDENTES

3. En la 31ª sesión del CCFH², la delegación de Estados Unidos resalto los asuntos esenciales a mencionarse para brindar una base para la futura realización del Código de la leche, lo cual incluía la expansión del Ámbito del Código más allá de la seguridad de los alimentos.

4. El grupo de redacción consideró este asunto e informó a la 32ª sesión del CCFH³ lo siguiente:

Expansión del ámbito para incluir la conformidad

¹ CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997).

² ALINORM 99/13A, pár. 43.

³ ALINORM 01/13, pár. 64 a 70 y CX/FH 99/5

El concepto de conformidad ya está incluido para el sector lechero por virtud de la definición de higiene de los alimentos en GPFH y el CAC *Procedural Manual*⁴; de ahí que sea adecuado que esté en el ámbito del Código de la leche. Sin embargo, fue difícil definir conformidad y que los parámetros para el juicio de esta área, al menos por ahora, se determinen al nivel local/regional/o de país como sea necesario.

Se ha señalado que la discusión de “conformidad” en el contexto del Código de la leche parece haber sido la primer vez de importancia que esta área era resaltada con el CCFH. Se recomienda que el CCFH considere el asunto de conformidad horizontalmente, quizás con un enfoque a realizar un anexo al GPFH o haciendo una corrección al GPFH para hacer que el término sea funcional.

5. Durante la discusión, la delegación de los Estados Unidos hizo notar que el grupo de redacción había recomendado que debido a que el asunto horizontal de la conformidad no estaba adecuadamente definido, debería mencionarse en sesión plenaria por el Comité.
6. Ciertas delegaciones fueron de la opinión de que el documento no trató la conformidad adecuadamente y mencionaron que se debería revisar la definición de conformidad de los alimentos.
7. El Comité devolvió el Anteproyecto de Código al paso 3 con el fin de volverlo a redactar como respuesta a los comentarios recibidos y las discusiones durante la sesión. Se requiere mayor desenvolvimiento de la discusión sobre la conformidad para volver a redactar el Código como se ha pedido. La discusión además podría ser más ampliamente útil en relación con los textos de higiene de los alimentos.

DISCUSIÓN

Definiciones de Higiene de los Alimentos

8. Existe dificultad en hacer la diferencia entre asuntos de conformidad y otros asuntos como la "calidad." Esto podría aclararse al hacer referencia a las definiciones de higiene de los alimentos, ya que claramente se pretende que la conformidad esté limitada al ámbito de higiene de los alimentos. Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos⁵ define la higiene de los alimentos así:

Higiene de los Alimentos - todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y conformidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimenticia.

9. El *Codex Procedural Manual*⁶ define la higiene de los alimentos de la siguiente forma:

Higiene de los Alimentos comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, el almacenamiento y la distribución de alimentos diseñadas para asegurar que el producto sea inocuo, sano y saludable apto para el consumo humano.

10. El ámbito de la higiene de los alimentos más allá de la inocuidad de los alimentos se podría tratar como conformidad de los alimentos y una comparación entre estas definiciones sugiere que la conformidad es equivalente a "sano, saludable y apto para el consumo humano". Cabe destacar que la palabra inglesa "wholesome"// "sano" tiene varios posibles significados y no se traduce muy bien a otros idiomas, así que se prefiere el término conformidad.

⁴ Codex Alimentarius Commission, *Procedural Manual*, Tenth Edition, p. 42.

⁵ CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997).

⁶ Codex Alimentarius Commission, *Procedural Manual*, Tenth Edition, p. 42.

11. Reuniendo estas definiciones, es claro que la conformidad no tiene el fin de abarcar materias tales como el cumplimiento con normas de composición, normas de identidad, o normas de clasificación, o temas de calidad comercial. Un alimento podría no cumplir con todo esto, pero mientras sea sano y apto para el consumo humano, podría considerarse "en conformidad".

La definición existente de Conformidad de los Alimentos

12. Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos⁷ define la conformidad de los alimentos así:

Higiene de los Alimentos - la seguridad de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo con el uso para el cual están destinados.

13. Se destacan algunos puntos para aclarar esta definición:

- . No incluye el concepto de sanidad o salubridad que son aparentes en las definiciones de higiene de los alimentos. El concepto de sanidad debe incluirse en la aclaración. La salubridad está abarcada por el término "conformidad."
- . La frase "de acuerdo con el uso para el cual están destinados" podría si bien incluir normas de identidad. Además, temas relacionados con la calidad o categoría fuera del área de higiene de los alimentos podría incluirse posiblemente. Debe ponerse en claro que la "conformidad", como es usada en los códigos de práctica de higiene, incluye solo temas relacionados con la higiene y que temas relacionados con categorías, calidad comercial o normas de identidad no se incluyen.
- . Podría brindar una guía más clara mediante el uso de ejemplos de los temas abarcados por la conformidad y los que no se abarcan.

14. No parece ser necesario corregir la definición. La aclaración podría añadirse como un pie de página o por medio de una explicación en códigos asociados donde se aplica el término. La necesidad inmediata de aclaración radica en el Código de la leche.

15. El Código tiene el fin de aplicarse a productos en el comercio internacional, así que la definición de conformidad debe ser adecuada para este fin. Definiciones más específicas podrían usarse al nivel nacional o al nivel de elaboración.

La manera en la que se usa el término en los principios generales de higiene de los alimentos

16. La manera en la que se usa el término conformidad en los principios generales de higiene de los alimentos brinda cierta guía para el fin de su significado, por ejemplo, en la forma usada en las definiciones de contaminante y descontaminación y de puntos a lo largo del texto.

17. Los Principios Generales indican:

- . Que un agente biológico o químico, materia extraña o sustancias agregadas a los alimentos no intencionalmente podrían comprometer la conformidad del alimento y que el nivel de microorganismos en el medio ambiente podrían comprometer la conformidad de

⁷ CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997).

los alimentos. Estas declaraciones obviamente están relacionadas con la sanidad y aptitud para el consumo humano.

- . Que la conformidad debe asegurarse mediante una amplia gama de buenas prácticas de higiene.
- . Que el uso de sistemas de gestión como el HACCP es una forma eficiente de asegurar la conformidad de los alimentos.

18. Los principios generales ponen en claro que la aplicación del concepto de conformidades inherente a lo largo de todas las secciones al considerar la higiene de los alimentos, aún cuando la conformidad no se mencione específicamente en todas las secciones.

19. Otros códigos recientemente finalizados indican un entendimiento similar de la conformidad. El Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (Distintas de las Aguas Minerales Naturales)⁸ se refiere a la conformidad en el contexto de evitar contaminantes que podrían introducirse durante las operaciones y la contaminación de envases reutilizables.

Ejemplos relacionados con la leche y productos lácteos

20. En el contexto de la leche y productos lácteos, comúnmente existen tres aspectos que deben controlarse para asegurar la conformidad:

- . El deterioro microbiológico.
- . La contaminación por materia extraña (algunas veces se refiere a suciedad): incluye cualquier materia inaceptable debido a la contaminación de origen animal, como roedores, insectos o materia de aves o cualquier materia inaceptable contribuida por condiciones antihigiénicas.
- . Manchas u olores inaceptables.

21. Estas condiciones podrían expresarse en términos un tanto generales al referirse a producto que:

- . Esté dañado, deteriorado o arruinado
- . Contenga cualquier sustancia dañada, deteriorada o arruinada
- . Contenga un agente biológico o químico u otra materia o sustancia que sea extraña a la naturaleza del alimento,

y limitando cada caso a aquello que hace que el producto no sea apto para su fin deseado, como se especifica en la definición.

22. Podrían necesitarse ejemplos específicos relacionados con la industria lechera por razones de calidad de concreto. Esto podría ser considerado por el grupo de redacción en la futura realización del Código de Prácticas de Higiene de la Leche y Productos Lácteos. Dos ejemplos podrían ser:

- . Productos contaminados con ciertas cepas de bacteria inofensivas como las *Pseudomonas*, podrían adquirir una mancha inaceptable.

⁸ ALINORM 01/13, Apéndice II

- Productos almacenados podrían infestarse con insectos o ácaros inofensivos, que viven en los residuos de productos y quedan protegidos por la envoltura de encogimiento en las plataformas de carga. Los insectos o ácaros podrían fácilmente contaminar el producto cuando se abre el paquete y estropear la presentación del empaçado.

La conformidad en el contexto de otros factores legítimos

23. En la 32ª reunión del comité⁹, la conformidad de los alimentos surgió como un posible ejemplo de un factor legítimo distinto a la ciencia que el comité tiene en cuenta con relación al análisis de riesgo. El representante del ICMSF señaló que la referencia a la conformidad de los alimentos en los Principios generales de Higiene de los alimentos reflejaba el hecho de que ciertos alimentos, si bien inocuos, no eran aceptables para los consumidores por razones culturales o religiosas.

24. Sin embargo esta perspectiva de conformidad parece diferir con aquella indicada en las definiciones de higiene de los alimentos y conformidad de los alimentos, y con la forma en que se usa el término en los Principios Generales y otros códigos. Basándonos en el entendimiento alcanzado en este documento, un alimento sano y apto para el consumo humano, y libre de materia extraña, daños y manchas, sería considerado en conformidad. Sin embargo tal alimento aún podría ser inaceptable por razones culturales o religiosas. Tales razones son tema de determinación nacional o religiosa y deben permanecer fuera del ámbito de conformidad como lo utiliza Codex en el contexto de higiene de los alimentos.

ENFOQUE PROPUESTO

25. Con base a la discusión anterior:

- Debe aclararse el significado de conformidad para la aplicación en el Código de Prácticas de Higiene de la Leche y Productos Lácteos,
- Deben indicarse los métodos usados para asegurar la conformidad de los alimentos, y
- Debe aclararse el significado al señalar las condiciones que hacen que los alimentos no sean de conformidad, usando ejemplos cuando sea necesario.

26. En la aclaración del significado de conformidad se podría usar una narración en el Código de la Leche para apoyar la definición. La narración deberá incluir referencias a la sanidad así como a la aptitud para el fin al cual está destinado, y deberá ponerse en claro que los asuntos asociados con la categoría, calidad comercial o cumplimiento con normas de identidad no están incluidos.

27. La narración además debe mencionar que la conformidad de los alimentos puede lograrse al observar la buena práctica de higiene de la manera señalada en los Principios Generales y especificada detalladamente en códigos asociados para alimentos específicos. Además, el uso de un sistema de gestión tal como lo es el HACCP, es una forma eficiente de asegurar la conformidad de los alimentos.

28. La conformidad puede aclararse al señalar las condiciones que hacen que los alimentos carezcan de conformidad. La leche o un producto lácteo podría ser o no ser de conformidad si:

- Está dañado, deteriorado o arruinado hasta un punto que lo convierte en no apto para el fin al cual se ha destinado, o

⁹ ALINORM 01/13, pág. 109

- . Contiene cualquier sustancia dañada, deteriorada o arruinada hasta un punto que lo convierte en no apto para el fin al cual se ha destinado, o
- . Contiene un agente biológico o químico u otra materia o sustancia que sea extraña a la naturaleza del alimento y que lo convierte en no apto para el fin al cual se ha destinado.

29. Pueden generarse ejemplos específicos relacionados a la industria lechera por el grupo de redacción, cuando se necesite.

RECOMENDACIÓN

30. Se recomienda que el comité considere el enfoque propuesto para la aplicación en el Código de Prácticas de Higiene de la Leche y Productos Lácteos. El Comité podría además considerar seguir el tema en un contexto genérico.